

Marek Halama

Prace pomocnicze w gastronomii hotelowej

Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Podręcznik został opracowany zgodnie z obowiązującą podstawą programową dla zawodu „Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej”

Autor: Marek Halama

Recenzja: Krzysztof Brol

ISBN 978-83-934514-3-2

Wydanie własne

Chorzów 2012

www.hotelarz.entropi.pl

Spis treści

Rozdział 1 Podstawowe wiadomości na temat higieny pracy, przepisów sanitarnych oraz systemów bezpieczeństwa żywności obowiązujących w gastronomii	9
1.1. Higiena osobista pracowników.....	9
1.2. Pracownicza książeczka zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych	11
1.3. Środki ochrony indywidualnej, odzież ochronna.....	13
1.4. Zatrucia i zakażenia pokarmowe występujących w gastronomii.....	14
1.5. Zagrożenia i wypadki występujące podczas pracy w zakładach gastronomicznych	18
1.6. Podstawowe wiadomości na temat systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności w zakładach gastronomicznych	20
Ćwiczenia do rozdziału 1	25
Rozdział 2 Pracownicy, układ funkcjonalny i wyposażenie hotelowego zakładu gastronomicznego.....	26
2.1. Struktura organizacyjna gastronomii hotelowej oraz zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach	26
2.1.1 Struktura organizacyjna gastronomii hotelowej.....	26
2.1.2. Zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach.....	27
2.2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	30
2.3. Rodzaje zakładów gastronomicznych i usługi, jakie te zakłady świadczą	32
2.3.1. Podział i rodzaje zakładów gastronomicznych	33
2.3.2. Usługi świadczone przez zakłady gastronomiczne	36
2.4. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych.....	37



2.4.1. Wyposażenie techniczne ekspedycji	37
2.4.2. Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.....	39
2.4.3. Wyposażenie sali konsumenckiej	41
2.4.4. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w urządzenia do obróbki wstępnej – brudnej	42
2.4.5. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w urządzenia do obróbki wstępnej – czystej	44
2.4.6. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w aparaturę grzejącą oraz chłodzącą stosowaną do produkcji i przechowywania potraw.....	48
2.4.7. Sprzęt pomocniczy stosowany podczas produkcji gastronomicznej w zakładach żywienia zbiorowego	59
Ćwiczenie do rozdziału 2	62
Rozdział 3 Podstawowe wiadomości z technologii gastronomicznej.....	63
3.1. Wiadomości wstępne z zakresu technologii gastronomicznej.....	63
3.2. Ważenie i mierzenie	65
3.3. Przygotowywanie surowców do procesu technologicznego – obróbka wstępna	66
3.4. Obróbka termiczna	71
3.5. Podział i zastosowanie warzyw w technologii gastronomicznej	72
3.5.1. Wiadomości wstępne na temat warzyw	73
3.5.2. Charakterystyka i obróbka warzyw zabarwionych karotenem	78
3.5.3. Charakterystyka i obróbka warzyw zabarwionych chlorofilem.....	79
3.5.4. Charakterystyka i obróbka warzyw zabarwionych antocyjanami	80
3.6. Podział i zastosowanie ziemniaków w technologii gastronomicznej	81



3.7. Zastosowanie grzybów w technologii gastronomicznej.....	82
3.8. Podział i zastosowanie owoców w technologii gastronomicznej.....	83
3.9. Mleko i jego przetwory.....	88
3.9.1. Wiadomości wstępne na temat mleka (skład, rodzaje, utrwalanie)	88
3.9.2. Przetwory mleczne fermentowane	90
3.10. Jaja	91
3.11. Ciasta wyrabiane na stolnicy i w naczyniu.....	94
3.11.1. Charakterystyka i technika sporządzania ciast zarabianych na stolnicy	95
3.11.2. Charakterystyka i technika sporządzania ciast wyrabianych w naczyniu....	99
3.11.3. Charakterystyka makaronu fabrycznego.....	102
3.12. Podział i zastosowanie kasz.....	103
3.13. Podział i sporządzanie zup.....	106
3.14. Podział i sporządzanie sosów zimnych i gorących.....	110
3.15. Zagęszczanie zup i sosów	112
3.16. Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	113
3.16.1. Ogólne wiadomości o mięsie zwierząt rzeźnych	113
3.16.2. Ogólne wiadomości o podrobach.....	118
3.17. Podstawowe wiadomości na temat drobiu.....	119
3.18. Podstawowe wiadomości na temat ryb	121
Etapy obróbki wstępnej ryb:	124
3.19. Podstawowe wiadomości na temat zakąsek.....	126
3.20. Wypieki ciast.....	128



3.20.1. Technika sporządzania ciasta kruchego i półkruchego	129
3.20.2. Technika sporządzania ciasta piaskowego (biszkoptowo-tłuszczowego) i biszkoptowego.....	130
3.20.3. Sporządzanie ciasta piernikowego oraz lukru, karmelu i przyprawy do piernika.....	131
3.20.4. Sporządzanie ciasta drożdżowego.....	133
3.20.5. Sporządzanie ciasta parzonego	134
3.20.6. Sporządzanie mas i kremów	134
3.20.7. Sporządzanie tortów	135
3.21. Desery	136
3.22. Napoje	138
3.22.1. Napoje gorące.....	139
3.22.2. Napoje zimne.....	140
Ćwiczenia do rozdziału 3	141
Rozdział 4 Wybrane zagadnienia obsługi konsumenta.....	143
4.1. Zastawa stołowa, sztucze i szkło stosowane do obsługi konsumenta	143
4.1.1. Zastawa stołowa	143
4.1.2. Sztucze	145
4.1.3. Zastawa szklana stosowana w obsłudze konsumenta.....	147
4.2. Bielizna stołowa.....	148
4.2.1. Rodzaje i zastosowanie bielizny stołowej.....	148
4.2.2. Metoda składania i rozkładania obrusów.....	150
4.2.3. Przygotowanie serwetek do ich użycia oraz dekoracyjne ich składanie	152



4.3. Nakrywanie stołów, zasady obsługi konsumenta oraz rodzaje serwisów.....	155
4.3.1. Nakrywanie stołów	155
4.3.2. Zasady obsługi	159
4.3.3. Rodzaje serwisów	161
4.3.4. Systemy obsługi występujące w zakładach gastronomicznych.....	162
4.3.5. Przebieg obsługi.....	163
4.4. Noszenie talerzy i tac oraz zasady zbierania brudnych naczyń po konsumpcji..	165
4.4.1. Przenoszenie zastawy stołowej	165
4.5. Serwowanie śniadań, przekąsek, zup, dań zasadniczych, deserów, napojów gorących i zimnych	170
4.5.1. Serwowanie śniadań.....	170
4.5.2. Serwowanie przekąsek	172
4.5.3. Serwowanie zup	174
4.5.4. Serwowanie dań zasadniczych	176
4.5.5. Serwowanie deserów	178
4.5.6. Serwowanie napojów gorących.....	179
4.5.7. Serwowanie napojów zimnych bezalkoholowych	181
4.5.8. Serwowanie napojów alkoholowych.....	182
Ćwiczenia do rozdziału 4	186
Rozdział 5 Prace pomocnicze w gastronomii hotelowej oraz zasady BHP obowiązujące podczas tych prac.....	187
5.1. Technika mycia zastawy stołowej.....	187



5.2. Obsługa urządzeń przeznaczonych do obróbki wstępnej oraz zasady BHP obowiązujące podczas ich eksploatacji	192
5.3. Zasady obsługi urządzeń grzejnych oraz chłodniczych w zakładach gastronomicznych oraz zasady BHP obowiązujące podczas ich eksploatacji.....	195
Ćwiczenia do rozdziału 5	199
Bibliografia	200

